LE GOÛT DU JAPON

N°40 - automne 2014

WASABI

www.wasabi.fr

TOURISME GASTRONOMIQUE
Wasabi vous emmène au Japon



DERNIÈRES TENDANCES
Nouveaux restaurants

dossier

CUISINE FRANÇAISE CHEFS JAPONAIS



PARTEZ AU JAPON AVEC WASABI

DU 8 AU 15 MARS 2015, WASABI VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR LA GASTRONOMIE JAPONAISE… AU JAPON !

Un voyage d'une semaine pour découvrir les 1001 facettes du goût japonais, accompagné par Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi et auteur du guide Hachette Evasion A Tokyo et à Kyoto.





Au programme : une visite du marché de Tsukiji à Tokyo, le plus fabuleux marché au poisson du monde, la découverte des plus beaux temples de Kyoto et des soirées mémorables dans des restaurants soigneusement sélectionnés par Wasabi.

Sans oublier un cours de cuisine avec l'un des plus grands chefs actuels.



Prix : 2 400 € /personne (base 2 personnes)

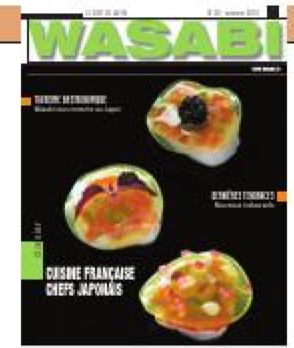
incluant le vol et le train entre Tokyo et Kyoto, l'hôtel ainsi que les repas du soir.

Attention, le nombre des places est limité.

Programme complet et inscriptions sur

wasabi.fr

EDITO PAR PATRICK **DUVAL**



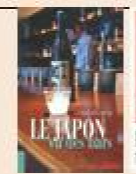
Ça, c'était avant…

Tous les chefs étoilés vous le diront : avec les Japonais, c'est toujours pareil ! Ils arrivent transis d'admiration pour notre belle cuisine française (véritable soleil éclairant le monde, cela va sans dire)… Avant de venir, ils ont bien sûr déjà étudié à fond tous les classiques de la littérature culinaire et ont déjà 5 ans d'expérience dans un ou deux grands restaurants étoilés de Tokyo. Pourtant, modestement, ils acceptent avec reconnaissance le moindre poste de commis payé au smic dès lors que cela leur permet d'approcher un grand chef qu'ils admirent.
Sans que vous leur ayez rien demandé les voilà qui vous nettoient la cuisine de fond en comble et vous remplacent au pied levé sans que le moindre client se plaigne. Au contraire ! La semaine suivante, ils vous suggèrent, avec tout le respect qui vous est dû, d'astucieuses améliorations auxquelles vous n'aviez jamais pensé et qui vont vous faciliter la vie pour les 20 prochaines années....
Jusque très récemment, ces « stagiaires » perçus un peu comme des ovnis repartaient au Japon au bout de deux ou trois ans et ouvraient leur propre restaurant de « cuisine française » à Tokyo ou ailleurs. Les seuls qui restaient se mettaient au sushi parce qu'au bout de trois ans de smic, tout japonais qu'ils fussent, ils finissaient quand même par se lasser ! Mais ça, c'était avant comme dit Alain Delon dont la célébrité au Japon a suivi la même courbe descendante que la restauration française. Trop sophistiquée mais surtout trop chère en ces temps de crise, elle n'a pas su se renouveler suffisamment vite pour séduire les nouvelles générations qui boudent nos grandes tables au profit de restaurants italiens, par exemple, beaucoup plus conviviaux.
C'est pourquoi, aujourd'hui, paradoxalement, un jeune chef japonais a plus d'avenir en France que sur l'archipel !
Et de fait, ils sont de plus en plus nombreux à relever le « pari de la France » comme vous le révèle notre enquête : Cuisine française, chefs japonais. Le phénomène n'a d'ailleurs pas échappé aux critiques gastronomiques qui mettent de plus en plus souvent en avant leur créativité et leur savoir-faire. Ce qui est sûr c'est que cette cuisine française revisitée pourrait bientôt faire un malheur… au Japon !

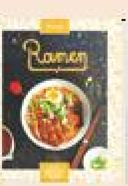
- COUVERTURE : **Richard Haughton**
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Chihiro **Masui**, Brigitte **Perrin**, Ryoko **Sekiguchi**, Jean-Luc **Toula-Breysse**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

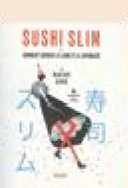
WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE









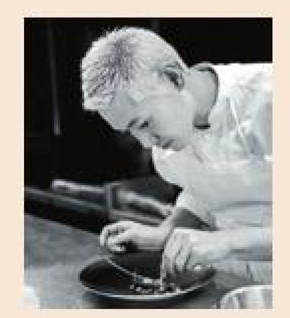


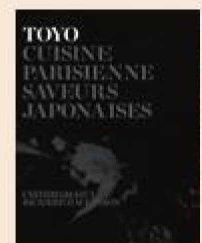


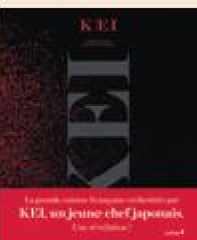












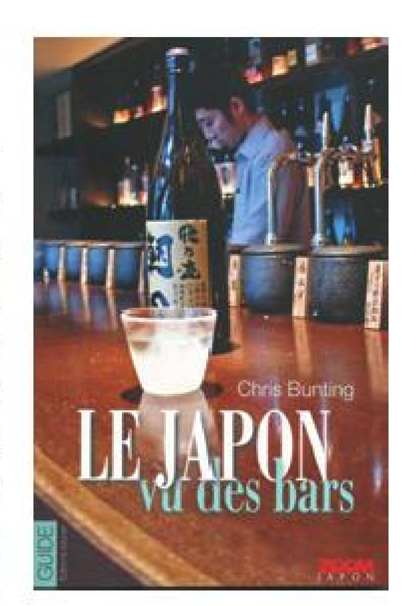
L'espace japonais, **un art de vivre**

Cet abécédaire embrasse, par de courts textes à l'écriture sensible, le quotidien japonais à travers des lieux emblématiques qui mettent souvent l'eau à la bouche. Comparé à un ermitage, le pavillon de thé (chashitsu) est un espace clos seulement décoré d'un arrangement floral ou d'une calligraphie, imprégné de l'esprit méditatif du zen.
De page en page, apparaissent notamment la gare (eki), centre de chaque quartier (machi), la rue commerçante (shôtengai), les galeries commerciales souterraines (chikagai) ainsi que les grands magasins (depâto), tous temples de la bonne chère et gardiens de produits gourmands avec ses izakaya et marchands ambulants. Dans un espace plus intime, la cuisine (daidokoro), les bains (furo), les toilettes (benjo), le mobilier (kagu), le tatami ne sont pas oubliés. L'ouvrage met en lumière le dialogue du dehors et du dedans, du montré et du caché. Une passionnante approche du Japon.

JEAN-LUC TOULA-BREYSSE

Vocabulaire de la spatialité japonaise, sous la direction de Philippe Bonnin, Nishida Masatsugu, Inaga Shigemi, préface d'Augustin Berque. CNRS Editions, 606 pages, 49 €.

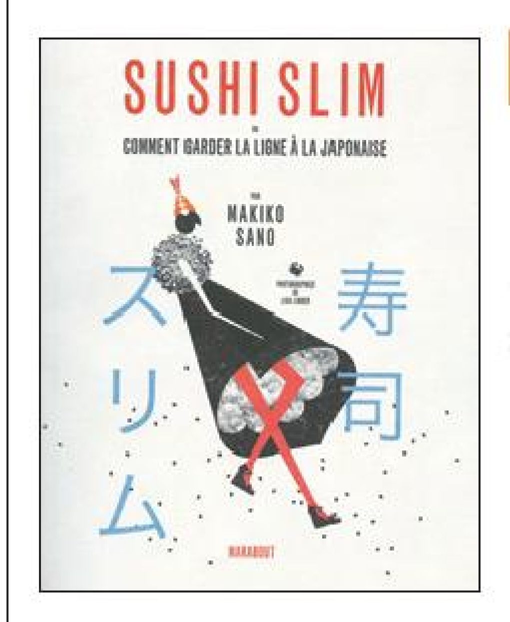
Le Japon **vu des bars**



Après le « Japon vu du train », les éditions Ilyfunet (Zoom Japon, Ovni) proposent cette nouvelle approche thématique très pertinente de la vie quotidienne sur l'archipel. On y découvre, sous forme de guide, tous les types de bars possibles et imaginables : à saké, à bières, à whisky, à shochu et même à vins… L'auteur, un anglais, a visiblement payé de sa personne pour goûter tous les alcools qu'on peut trouver sur l'archipel, y compris les jizake, les sakés de terroir, très tendance ces derniers temps, tout comme le shochu, l'alcool de patate douce.
Les bars sont certainement la meilleure façon d'entrer en contact avec les Japonais qui, une fois la bouteille ouverte, oublient vite les conventions…

Editions Ilyfunet, 288 p. 18 €.

Sushi Slim ou Comment garder la ligne à la japonaise



L'auteur, Makiko Sano, vit à Londres où elle a ouvert un restaurant qu'elle a appelé Suzu ce qui signifie « Longue vie en bonne santé ». Qu'elle prépare des sushi ou des bento, Makiko pense toujours en termes de santé et de calories ce qui fait qu'on peut se régaler de ses créations tout en restant (ou en redevenant) mince ! Légumes verts, tofu, champignons, poisson cru ou poulet servent de base à une cuisine familiale légère et appéltissante.

Editions Marabout, 128p. 10, 90 €.

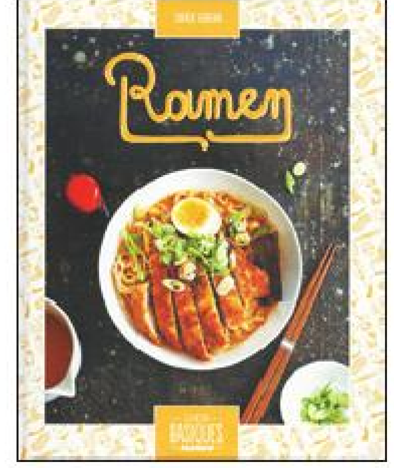
Les Bento de **Nanashi**



Même approche « santé » chez Kaori Endo, patronne du restaurant Nanashi à Paris, qui livre ses meilleures recettes de bento, présentées saison par saison. Les associations qu'elle propose sont toujours équilibrées entre les céréales, les légumes et les protéines avec des ingrédients originaux comme les artichauts, la mozzarella, les topinambours ou encore les pois chiches.

Editions Hachette Pratique, 94 pages. 12, 90€.

Ramen



La sympathique collection « Les Petits basiques » de Mango publie un joli livre de recettes de ramen, ces nouilles de blé qu'on sert dans un bouillon accompagné de viande de porc ou de bœuf, de légumes ou de crevettes, et qu'on déguste en faisant le plus de bruit possible (zuzutto) ! Le livre vous donne la recette des ramen mais comme cela n'a rien d'évident, vous pouvez aussi les acheter toutes faites et vous concentrer sur la garniture. Original (mais pas très régime) : le « ramen parisien » avec des œufs durs et des frites !

Editions Mango, 78p. 8, 95€.

CA TRANCHE !

Découvrez lames du Japon

On peut enfin trouver des couteaux japonais à Paris !



Près de la Bastille, dans le quartier parisien du marché d'Aligre, une nouvelle boutique met à l'honneur l'ustensile fondamental de la cuisine nipponne : le couteau japonais. Une panoplie de lames, joliment exposée, révèle le savoir faire des maîtres couteliers de l'archipel. Il y en a de toute taille et de toute forme, selon les usages, les techniques de coupe et à tous les prix. Il faut compter entre 30 et 90 € pour les entrées de gamme, entre 100 et 300 € pour les longues lames et entre 400 et 900 € pour des couteaux d'exception destinés aux chefs et autres toqués, sans oublier quelques belles pièces de collection. Il y en a même pour les gauchers ! Il n'est pas nécessaire d'être un expert du coutelas et d'avoir la dextérité martiale des maîtres du sabre. Mais attention quand même, le couteau japonais est plus affûté que les nôtres. Il tranche, taille, coupe, dépèce, glisse sans pareil. L'important est d'écouter les conseils promulgués par un personnel féru, à l'instar de Michelle Parekh, la gérante.

Après Londres, le fondateur et directeur Jay Patel, premier à avoir proposé en Europe des couteaux céramique faits au Japon, a décidé de traverser le channel. Un homme passionné et respectueux des maîtres artisans qui conseille de « ne jamais laver avec un produit détergent ces précieux objets, simplement de l'eau et un séchage immédiat ». J.-L.T.-B.

Japanese Knife Company : 13, rue de Cotte, 75012 Paris.
Tél. : 09 84 44 89 31. Ouvert de 12h30 à 20h du mardi au samedi.
www.japaneseknifecompany.com
Il est possible d'y faire affûter son couteau (0,40 € le centimètre).

Cuisine française chefs japonais

Il y a eu la vague des restaurants japonais. Aujourd'hui, une nouvelle génération de chefs japonais revisitent la cuisine française. Un phénomène qui ne doit rien au hasard.


Shinichi Sato


Takayuki Honjo


Kei Kobayashi


Hiroko Yoshitake


Yu Sugimoto

Par Aya **Ito**
Journaliste et éditrice du blog Shoku-e

A Paris, depuis le début de l'année, pas moins d'une dizaine de nouveaux restaurants ont été ouverts par des Japonais. Rien d'étonnant à cela direz-vous quand on sait à quel point la cuisine japonaise est "tendance" depuis quelques années. Sauf que là, il s'agit exclusivement de restaurants de cuisine française ! Française, mais avec le savoir-faire nippon ce qui, tous les critiques sont d'accord là-dessus, donne à nos plus vieilles recettes un sacré coup de jeune !

Le Michelin lui-même a pris conscience du phénomène en commençant à distribuer, quoique chichement, des étoiles à quelques représentants de cette cuisine "hybride" qui allie classicisme et modernité : Passage 53**, Kei*, Sola*, ES*, en sont quelques exemples.

Mais pourquoi diable des Japonais s'intéressent-ils davantage à la cuisine française qu'à la leur pourtant si riche ? Comment parviennent-ils à une telle maîtrise des cuissons, des sauces ou de la présentation ? Tout cela peut paraître bien mystérieux au néophyte mais lorsqu'on connaît un peu l'histoire du Japon, il n'y a, au fond, rien d'étonnant.

Il faut savoir, tout d'abord, que le Japon cultive depuis plus d'un siècle, sur son territoire, la tradition de la haute gastronomie française. Cela a commencé en 1868, lorsque, après près de trois siècles d'isolement du reste du

Caviar Sologne Gnocchi, un plat signé Shinichi Sato (Passage 53)



monde, le gouvernement japonais décide de rattraper son retard en favorisant l'européanisation du mode de vie des citoyens.
Un mouvement appelé « Bunmei-Kaika » (civilisation) dont la cuisine française faisait partie. Au début, il s'agissait surtout, à vrai dire, d'accueillir dignement les représentants d'états étrangers de plus en plus nombreux à visiter le pays. Hors de question de leur servir du poisson cru ou de les faire dormir sur des tatami ! L'état japonais a donc fait construire à Tokyo, la nouvelle capitale, de grands hôtels de style européen où l'on devait fatalement servir de la cuisine française qui était, à l'époque, la plus internationale. Certains chefs japonais ont été envoyés en France pour apprendre la "vraie" cuisine française d'Escoffier et la transmettre à leur tour à de nouvelles générations de cuisiniers.
Eric Briffard, aujourd'hui chef des cuisines du Four Seasons Hôtel George V, a travaillé quelques mois au Japon à la fin des années 80. L'occasion de découvrir, avec stupéfaction, l'incroyable qualité de la cuisine française pratiquée au Japon. Il se souvient notamment de celle de Masakichi Ono, qui était à l'époque, le chef de l'hôtel Okura. A la tête d'une brigade de 300 cuisiniers, ce chef était non seulement capable de reproduire dans toute sa pureté la cuisine française d'Escoffier mais même de la réussir mieux qu'en France ! Masakichi Ono a d'ailleurs fondé l'association d'Escoffier au Japon dont il fut le premier président.


Une création de Kei Kobayashi extraite du livre Kei (éditions du Chêne)

© Photo Richard Haughton

Les Jeux Olympiques de Tokyo, en 1964, vont permettre au Japon de revenir sur la scène internationale après le désastre de la seconde Guerre mondiale. Certains grands chefs français comme Paul Bocuse ou les frères Troisgros se mettent à visiter régulièrement l'archipel, impressionnés par les techniques nipponnes en matière de cuisine. Dès le début des années 70, leurs restaurants commenceront à accueillir un grand nombre de stagiaires japonais ravis de côtoyer ces légendes vivantes même si, à cette époque-là, travailler dans la cuisine en France, n'avait rien d'une sinécure comme le confirment quelques "anciens" comme Seizo Mikuni ou Masaru Kamikakimoto :
"Nous n'avions pas le droit de sortir en salle, car les clients ne devaient pas voir que des "jaunes" travaillaient derrière ", se souviennent-ils.
Ces pionniers travaillaient souvent sans avoir de salaire mais leur désir était avant tout d'apprendre. Comme ils étaient tous très bons, les grandes maisons étaient ravies de les accueillir. Certains Japonais finissaient même par devenir seconds de grands chefs nouant toujours de solides amitiés avec leurs camarades français. Leur départ au Japon n'a jamais rompu ces liens forts et bien souvent, des années après, ils continuent à échanger, avec les chefs qui les ont formés.
La nouvelle génération de chefs japonais en France comme Shinichi Sato du passage 53, ou Kei Kobayashi du restaurant Kei exprime souvent sa gratitude à ces aînés : "S'ils n'avaient pas cultivé ce lien entre nos deux pays, nous n'aurions sûrement pas pu connaître la réussite."
La réputation des chefs japonais en cuisine française est telle que certains restaurateurs comme Pierre Jancou de Vivant Table, n'en veulent pas d'autres dans leurs cuisines :
" Ils travaillent vraiment bien et mettent de la rigueur dans tout ce qu'ils font. Je les apprécie énormément."
Du coup, chez presque tous les étoilés de France, on trouve en cuisine au moins un assistant nippon…



Calmar et chou-fleur, un plat en camaïeu de blancs de Passage 53.





Veau aux deux asperges proposé par Takayuki Honjo (Es)



Airon chef, le Master chef japonais, a suscité un grand nombre de vocations chez la nouvelle génération

Le développement de la cuisine française sur l'archipel doit également beaucoup à Shizuo Tsuji, un journaliste qui a créé la première école de cuisine française au Japon avec tout un programme d'échanges entre les deux pays. Basée à Osaka, celle-ci envoie toujours, chaque année, des dizaines de jeunes apprentis japonais en France.

Autre phénomène, moins connu ici, mais qui a suscité, au Japon, beaucoup de vocations pour la cuisine française : l'émission culinaire *Airon Chef*, sorte de *Master chef* avant l'heure, diffusée de 1993 à 1999 dans tout l'archipel. A chaque émission, des candidats, déjà professionnels, s'affrontaient en créant des plats. Des chefs français ont souvent été invités à participer à cette émission.

C'est en regardant *Airon Chef* que Hiroki Yoshitake, aujourd'hui chef de Sola, a eu la révélation de sa vocation. Fasciné par la beauté des plats qui défilaient sur le petit écran, il trouvait alors que rien n'était plus chic que la cuisine française et rêvait de revêtir un jour, lui aussi, ce bel uniforme blanc…

N'écoutant que sa passion, il décide de quitter sa ville de Kumamoto sur l'île de Kyushu, pour aller travailler chez Hiroyuki Sakai, chef patron du restaurant « La Rochelle » à Tokyo qui passait régulièrement sur *Airon Chef*. Il y restera 3 ans avant de tenter l'aventure en France avec le succès que l'on sait.

Yu Sugimoto, chef exécutif chez Marc Meneau, le 2 étoiles de Vézelay, adorait lui aussi cette émission. Il n'a pas encore 20 ans lorsqu'il est embauché à l'hôtel Impérial de Tokyo où 350 cuisiniers travaillent jour et nuit ! Mais sa passion et son charisme sont vite remarqués et quelques mois plus tard, il rejoint la prestigieuse brigade principale limitée à 25 personnes.

Yu pensait avoir atteint le sommet de ce qu'un jeune cuisinier peut espérer en travaillant dans un établissement aussi renommé que l'Impérial. Mais sa chance ne s'arrêtera pas là : Yu sera choisi pour assister Eric Fréchon du Bristol invité par l'Impé-

rial à faire quelques démonstrations. Ce sera un vrai coup de foudre ! "D'un seul coup, j'ai compris pourquoi on parlait de la France comme "le pays de l'art", se souvient-il. De plus, l'énergie et la passion de Fréchon étaient absolues". Il décide alors de partir pour la France où il trouve aussitôt une place au Meurice. Il y restera 8 ans jusqu'à devenir le second de Yannick Alléno.

Marc Meneau chez qui il travaille désormais comme chef exécutif ne l'a pas recruté parce qu'il était japonais mais parce qu'il a "une vraie connaissance de la cuisine française. Je sens que son implication et son intérêt sont profondément authentiques."

Laurent Lapaire, le patron d'Agapé dit presque la même chose de son chef etoilé, Tashitaka Omiya : "On se connait depuis qu'on a travaillé ensemble à l'Arpège et il n'y a pas de frontière entre nous. Nous partageons la même vision de la cuisine."

Cette vision de la cuisine qui est d'ailleurs presque toujours d'abord une passion, se nourrit naturellement des deux cultures, japonaise et française, qui peuvent être très complémentaires. Pour illustrer cette rencontre franco-japonaise autour de la cuisine, il n'y a peut-être pas de meilleur exemple que celui du restaurant Astrance dont le chef, Pascal Barbot, est sans doute le plus nippophile des 3 étoiles français.

Une création de Yu Sugimoto pour L'Espérance.





Homard Breton façon Yoshitake (Sola)

Shinichi Sato du Passage 53**, Shuhei Kishida du Quintessence (à Tokyo)*** , Hiroki Yoshitake du Sola* ou encore Takayuki Honjo de ES*... sont tous passés par "l'école" Barbot.

Troisgros, Fréchon, Gagnaire, Barbot... Les grands chefs français apprécient énormément les Japonais dans leurs cuisines

"La rencontre avec la cuisine de Pascal Barbot a complètement changé ma vision de la cuisine, reconnaît Shinichi Sato. Il m'a ouvert les yeux."

Pour autant, Shinichi Sato ne reproduit pas spécialement la cuisine de Pascal Barbot. Le chef français lui a juste donné les moyens de s'exprimer et de faire une cuisine d'auteur avec assurance.

De son côté, Pascal Barbot a beaucoup appris du Japon à travers les nombreux stages qu'il y a effectués. Et si les cuisiniers japonais se sentent si à l'aise avec lui c'est peut-être parce qu'ils- ont retrouvé dans son approche la rigueur des Japonais...

Car, on l'oublie trop souvent, la cuisine, c'est d'abord de la technique. Keisuke Yamagishi, chef de son propre restaurant, Etude, dans le 16e arrondissement, a appris son métier sous la direction de Takahiko Ozawa, un chef qui n'est jamais venu en France. Après 7 ans passés auprès de lui, il le considère comme bien meilleur que certains chefs français qui, selon lui, connaissaient souvent très mal les techni-

ques de base de leur propre pays. « Sans les bases, dit-il, on ne progresse jamais ».
Pour lui, le mot clé, c'est peut-être celui de fidélité. Avant d'inventer de nouvelles recettes, il est important de bien maîtriser la tradition.
C'est pourquoi un cuisinier japonais ne se lancera jamais tant qu'il n'aura pas acquis les bases techniques. Et c'est peut-être là la plus grande différence !
Mais si la cuisine française attire tant les chefs étrangers (pas seulement les Japonais), c'est peut-être parce que, à l'image du pays lui-même, elle est largement ouverte sur le monde, toujours prête à s'enrichir de goûts et de parfums venus d'ailleurs. Il suffit, pour s'en convaincre, de constater le succès du couscous devenu, dit-on, le plat préféré des Français !
Pour Olivier Rœllinger, ex triple- étoilé : "La force de la cuisine française c'est l'intelligence, la curiosité et le métissage. Elle a la particularité d'être la plus perméable au monde depuis des siècles."
Pour Ryuji Teshima qui vient d'ouvrir son propre restaurant, Pages, à côté de l'Arc Triomphe, plus la cuisine est métissée, plus elle est sophistiquée.
"Dans mon restaurant, après avoir essayé tous les types de cuisson, j'ai décidé de cuire la viande à la japonaise c'est-à-dire au charbon de bois. C'est elle qui donne à la viande son meilleur goût. J'essaie d'amener ce qu'il y a de mieux au Japon dans la cuisine française."
Dans les années 1970, Issei Miyake, Yoji Yamamoto, Kenzo Takada se sont imposés à Paris, capitale mondiale de la mode. Pour Kei Kobayashi, chef patron du Restaurant KEI* depuis 3 ans, ce qui se passe en cuisine aujourd'hui relève du même phénomène. Car au fond, pour un créateur, qu'il s'agisse de mode ou de cuisine, le principal n'est-il pas de trouver une scène à la mesure de son talent et son style ? De ce point de vue, Paris n'est pas vraiment un mauvais choix… ■

PORTRAIT

Kei Matsushima

le plus niçois des Japonais

Fasciné par la cuisine française depuis son enfance à Fukuoka, le chef Keisuke Matsushima s'est établi sur la Côté d'Azur en 2002. Sa cuisine unique, entre savoir-faire nippon et traditions niçoises, lui vaut une étoile au guide Michelin. Entretien avec l'inventeur du style « JapaNice ».

Par Camille **Oger**

A Nice, il a retrouvé les montagnes, la mer et la douceur du climat qu'il a connus toute son enfance. Une enfance marquée par la cuisine française : « Je n'avais que dix ans quand je me suis dit qu'un jour, j'ouvrirais mon propre restaurant de gastronomie française, en France de surcroît ». En goûtant à la cuisine de Dominique Le Stanc, ex-chef du Negresco officiant à la Merenda dans le Vieux Nice, il tombe amoureux du patrimoine culinaire niçois. C'est décidé, c'est ici qu'il ouvrira son premier restaurant. « Mon but, en arrivant, était non seulement de parvenir à maîtriser la cuisine de ce pays, mais aussi de comprendre cette culture. J'avais le sentiment de pouvoir apporter à la gastronomie française une touche personnelle et novatrice. »

Le pari est réussi : après douze ans passés à explorer les terroirs locaux, du littoral à l'arrière-pays, il parvient à restituer très finement l'esprit de la cuisine régionale tout en réinventant les codes de la préparation et de la présentation des plats. Pour cela, il lui a d'abord fallu comprendre la différence essentielle entre les approches française et japonaise : « La base de la cuisine française, c'est la cuisson. Le mot cuisinier sous-entend que la cuisson est maîtrisée. Au Japon, il y a beaucoup de techniques, mais ce qui prime, c'est le geste. Le métier de cuisinier au Japon, c'est d'abord de savoir couper. On a toujours un bon couteau pour couper le poisson et les légumes, et selon la manière dont on les coupe, le goût change. On tra-

Adresses

Kei Matsushima
22 ter rue de France,
06000 Nice.
04 93 82 26 06 et aussi,
L'Ecole de Nice (chef Yoshinobu Seki),
16 rue de la Buffa,
06000 Nice,
04 93 81 39 30.

vaille aussi beaucoup les textures. » En mêlant le meilleur des techniques françaises et nipponnes, il propose des assiettes soignées et ravissantes qui restituent parfaitement le goût de la Méditerranée sous des formes nouvelles.
Mais le mariage peut aller plus loin. Il utilise des produits locaux qu'il sait mettre en valeur, comme la fleur de courgette, le cèpe ou l'agneau, et n'hésite pas à leur apporter quelques touches typiquement nippones. Le bœuf est relevé d'une touche de wasabi, la bonite juste sortie de la Méditerranée est servie en sashimi, la fleur de courgette devient tempura, et sa fameuse sauce JapaNice est à base d'huile d'olive et de sauce soja. « Le plus important, c'est comment on valorise le produit », explique-t-il. « Si le goût est un peu différent de ce à quoi on est habitué en France ce n'est pas très grave. Le chef est là pour arriver à l'origine du goût. » Résultat : une cuisine très locale, à l'exotisme discret mais bien présent. Son restaurant éponyme garde son étoile au guide Michelin depuis 9 ans, et son établissement Tokyoïte, Restaurant I, est étoilé depuis 2010. Sacré Chevalier des Arts et Lettres en France et Ambassadeur du Saké au Japon la même année, il garde une priorité : respecter la région qui a marqué son parcours. « M'acceptez-vous en tant que Niçois ? » demande-t-il au public lors des Étoiles de Mougins en 2012. Il est, en tout cas, le plus Niçois des Japonais. ■





A PARAÎTRE

Chefs japonais/cuisine française

DE FRANÇOIS SIMON ET RYOKO SEKIGUCHI

L'UN EST CRITIQUE GASTRONOMIQUE, L'AUTRE ÉCRIVAIN ET TRADUCTRICE. ILS PUBLIENT ENSEMBLE UN JOLI LIVRE MI RECETTES MI PORTRAITS METTANT EN AVANT 12 CHEFS JAPONAIS INSTALLÉS EN FRANCE. ILS NOUS EXPLIQUENT LEUR DÉMARCHE

Propos recueillis par Patrick **DUVAL**

Comment est née l'idée de ce livre ?

François Simon : Elle vient de notre éditrice Fabienne Kriegel (Le Chêne), qui adore le Japon. Comme je travaille pour eux depuis plusieurs années, ils ont eu la gentillesse de me demander si cela m'intéressait. J'ai accepté car d'une part j'adore moi aussi le Japon et d'autre part j'avais très envie de me rapprocher d'une personne qui m'intriguait beaucoup, Ryoko Sekiguchi, à qui j'ai proposé d'écrire le livre avec moi.

En travaillant sur ce sujet que je croyais connaître je me suis rendu compte que plus j'apprenais, plus il me restait à apprendre. C'est ce qui me fascine dans tout ce qui touche au Japon : plus on avance, plus on recule. Grâce à Ryoko, j'ai reculé un peu plus dans ma connaissance du Japon !

Ryoko Sekiguchi : Pour ce qui me concerne, j'étais intriguée, depuis longtemps, par ces Japonais qui rêvaient de venir en France pour devenir chef en cuisine française. J'avais envie de leur demander pourquoi. Et j'ai été très touchée par leurs réponses. Il s'agit le plus souvent d'histoires très personnelles même si on trouve quelques points communs comme, par exemple, des émissions de télévision sur la cuisine qui ont servi de déclic.

Est ce que la cuisine française, vue par les chefs japonais, n'est pas très différente de celle que nous connaissons en tant que Français ?

F.S. : Ca dépend. Il y a des chefs qui sont vraiment dans l'abécédaire à la Bocuse comme le chef du Sot-l'y-laisse qui fait des sauces qui ressemblent à des lacs de montagne, très profondes, incroyablement belles, en même temps dans la plus pure tradition française. Il est dans le respect total, presque la ferveur, devant la tradition française. De ce point de vue, je regrette qu'on n'ait pas pu inclure dans le livre Tateru Yoshino (Stella Maris) qui est vraiment l'exemple type d'obstination et de fascination pour la gastronomie française. Pour ces chefs, c'est toujours une sorte de voyage initiatique : aller vers l'ouest, franchir les montagnes et gagner le Graal… Et puis il y en a d'autres qui prennent quelques libertés et n'hésitent pas à apporter une touche japonaise, à mettre du yuzu dans le pot-au-feu par exemple.


Eiji Doihara du Sot-l'y-laisse


Y a-t-il un point commun entre tous ces chefs japonais qui les distinguerait des chefs français ?

R. S. : D'abord, il n'y a pas qu'une seule cuisine française mais *des* cuisines françaises. Pour moi, les chefs japonais mettent en lumière tel ou tel aspect de la cuisine française qu'on connaissait mal ou qu'on avait oublié. Ils sont un peu comme des miroirs. Je ne vois pas tellement l'aspect « japonais » de leur cuisine. Mais c'est peut-être parce que je suis japonaise… Pour nous, la cuisine française, c'est ce qu'on peut imaginer de plus éloigné de notre cuisine. Cela fait des dizaines d'années, pourtant, qu'elle est présente au Japon et très respectée…

F.S. : Moi ce qui me plait, chez ces chefs japonais, c'est leur philosophie qui consiste à améliorer chaque détail et qui a d'ailleurs un nom : *kaizen* (*souvent traduit par : analyser pour rendre meilleur. Ndlr*). Il existe un point où, en général, les chefs français s'arrêtent et où eux, ils commencent ! Pour prendre une image : quand un chef français va fumer une clope dehors, le Japonais en profite pour améliorer son plat, creu-



ser le sillon et aller plus loin. Parce que c'est ça leur bonheur. Même une cuillère, ils se demandent comment on peut l'améliorer. Et ils y arrivent !

Est-ce que ce n'est que de l'amélioration ou est-ce de la création ?

R. S. : Est-ce que l'amélioration n'est pas déjà une création ? Ayant vécu quelques mois en Italie, j'ai rencontré des chefs japonais qui faisaient de la cuisine italienne et qui voulaient absolument, pour des recettes très traditionnelles, avoir les doses exactes, justes, pour chaque ingrédient. Ils se plaignaient souvent de l'imprécision des chefs Italiens…

F.S. : Ici, en France, on triche, on truque, on maquille, on y va un peu au bluff… Les Japonais, eux, ne trichent pas et c'est peut-être cela qui nous passionne le plus dans cette culture. Notre cuisine que nous croyons si bien connaître, nous la découvrons soudain sous un jour nouveau.

Cela ne date pas d'hier d'ailleurs. La cuisine française a été profondément renouvelée à la suite du premier voyage de quelques grands chefs français au Japon à la fin des années 60. Les cuissons, l'esthétique, tout a été revu de fond en comble.

Depuis, il y a toujours eu une sorte de capillarité entre les deux pays. Peut-être justement parce que les deux cultures sont si éloignées qu'elles ont tout à apprendre l'une de l'autre.


© Philippe Vaurès Santamaria

Kaori Endo de Nanashi

Comment expliquer cette vague de chefs japonais qui déferle sur la France en ce moment ?

R. S. : En fait, il y a beaucoup de jeunes chefs Japonais qui sont venus étudier la cuisine française avec l'idée d'ouvrir leur propre restaurant au Japon. Mais là-bas, c'est un peu difficile en ce moment car la cuisine française n'est plus très en vogue et n'arrive pas à se débarrasser de cette image de cuisine huppée, très chère, très formelle qui n'a plus trop la cote en ces temps de crise. Alors ils restent en France parce qu'ici, au moins, leur spécificité japonaise apporte un plus.

Mais est-ce que cette mode va durer ? Est-ce que les Français ne vont pas s'en lasser ? Déjà, on commence à voir paraître des articles qui soulignent avec un peu d'ironie : encore un chef japonais…

F.S. : Pour ma part, je pense qu'un propriétaire de restaurant a tout intérêt à prendre un chef japonais. Moi, en tout cas, je n'hésiterais pas… Les Japonais sont respectueux, ils sont à l'heure. Ils ne sont pas caractériels comme ces Français qui veulent tout commander, qui veulent tout de suite être augmentés… Le mauvais caractère des Français, c'est un vrai problème en restauration !

Comment avez-vous choisi les 12 chefs du livre ?

F.S. : Cela s'est fait naturellement. On a essayé d'équilibrer entre les restaurants de type familial comme Nanashi et ceux qui proposent une cuisine plus sophistiquée comme Es. Entre ceux qui sont dans la tradition française pure et dure comme Eiji Doihara et ceux qui apportent une touche franchement japonaise comme Toyo. Et nous avons voulu aussi mettre en avant quelques chefs de province comme Fumio Kudaka à Cancale ou Takao Takano à Lyon.

Est-ce qu'à l'inverse on pourrait imaginer que des chefs français se mettent à la cuisine japonaise ?

F.S. : Ce serait sans doute possible mais ça ne m'attirerait pas. J'ai trop d'amour pour le Japon et sa cuisine et j'ai peur que si on essaie de la franciser on l'abime un peu. Je n'aime pas trop, d'ailleurs, ces nouveaux sushi au foie gras, etc., je n'y vois pas beaucoup d'intérêt.

R. S. : Moi j'imaginerais très bien un chef français qui se passionnerait pour telle ou telle région du Japon et qui essaierait de faire sa cuisine avec des produits locaux…

Est-ce que vous pensez que ces chefs japonais qui s'emparent de la cuisine française la font évoluer, progresser ?

F.S. : La cuisine française s'est toujours enrichie des gens qui lui sont passés dessus. Les apports de l'Amérique latine, par exemple (la pomme de terre, la tomate, le chocolat…) l'ont rendue incroyablement forte et variée. En ce moment, cette présence japonaise accompagne la gastronomie française et la bonifie. Mais tout cela est très fragile. Il suffirait d'une loi qui règlemente de façon un peu plus sévère les séjours en France des Japonais pour que cela s'arrête.

Chefs japonais/Cuisine française, par François Simon et Ryoko Sekiguchi, photos : Philippe Vaurès Santamaria, éd. Le Chêne. 208p. 35 €. En librairie le 3 novembre 2014.

1er Guide des **chefs japonais** en France

Originaires de Tokyo ou de Fukuoka, les chefs japonais sont de plus en plus nombreux à venir en France par amour de la cuisine… française. Les voici réunis pour la première fois dans ce carnet d'adresses à conserver précieusement.

Paris 1er

KEI KOBAYASHI*
Restaurant Kei
5 rue Coq Héron 75001 Paris.
T. : 01 42 33 14 74
Ancien de chez Ducasse. L'un des chefs les plus en vue du moment.

YOSHIMASA WATANABE :
Les Cartes postales
7 rue Gomboust 75001 Paris
Ravioles de foie gras…
Cuisine classique.

Paris 2ème

SHINISHI SATO **:
Passage 53
53 passage des Panoramas 75002 Paris. T. : 01 42 33 04 35
Spécialités : choux fleurs et calamar, oignon entier avec chorizo (truffe en hiver)

MITSURU YANASE
NOglu
16 Passage des Panoramas 75002 Paris. 01 40 26 41 24
Spécialité : Cuisine sans gluten.

Paris 3ème

DAI SHINOZUKA
Les Enfants rouges
9 rue de Beauce 75003 Paris
01 48 87 80 61
Belle association terre et mer !

Paris 5ème

HIROKI YOSHITAKE*
Sola
12 rue de l'hôtel Colbert 75005.
T. : 01 43 29 59 04
Spécialités : Foie gras et miso

Atsushi Tanaka
4 rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris. 01 56 81 94 08
Une cuisine très esthétique. Des assiettes qu'on croirait peintes…

Paris 6ème

HIDENORI KITAGUCHI
H Kitchen
18 rue Mayet 75006 Paris.
01 45 66 51 57.

Paris 7ème

TAKAYUKI HONJO*
ES
91 rue de Grenelle 75007 Paris
01 45 51 25 74
Spécialités : cuisson et travail du poisson (cabillaud caramélisé)

AKIHIRO HORIKOSHI :
La table d'Akihiro
49 rue Vaneau 75007 Paris.
01.45.44.43.48
Il a passé 20 ans auprès de Pacaud (l'Ambroisie)
Excellents poissons.

SHINSUKE NAKATANI :
Nakatani
27 rue Pierre-Leroux 75007 Paris.
Ouverture mi septembre par un ancien collaborateur d'Hélène Darroze.

Paris 8ème

MAKOTO AOKI
Aoki
19 rue Jean Mermoz
75008 Paris 01 43 59 29 24
Cuisine classique (Cochon de lait aux legumes)

Paris 9ème

MASA IKUTA
Encore
43, rue Richer 75009 Paris.
01 72 60 97 72
Cuisine du marché.

YOSUKE YAMAJI
l'Office
3 rue Richer 75009 Paris.


© Richard Haughton

Le chef Kei Kobayashi, photo extraite du livre Kei (ed. du Chêne)

01 47 70 67 31
Cuisine bistro, tendance,

Paris 10ème

KATUSAKI OKIYAMA
Abri
92 rue du Faubourg Poissonnière 75010 Paris. 01 83 97 00 00
Spécialité : cuisine du marché, très inventive. L'un des meilleurs rapports qualité prix de Paris.

YAMAMOTO MASAAKI
Vivant Table
43 rue des Petites Ecuries 75010 Paris. 01 42 46 53 55
Cuisine bio, très créative

Paris 11ème

SAÏTO TERUMISTU
Blue Valentine
13 rue de la Pierre Levée 75011 Paris. 01 43 38 34 72.
Cuisine du marché, contemporaine

SOTA ATSUMI
Le Clown Bar
114, rue Amelot
75011 Paris. 01 43 55 87 35
Un jeune chef qui a fait ses classes chez Troisgros et Robuchon puis chez Vivant.

Paris 13ème

YOSHI MORIÉ
L'auberge du 15
15 rue de la Santé 75013 Paris.
01 47 07 07 45
Cet ancien du Petit Verdot propose une vraie cuisine d'auteur.

Paris 14ème

MICHIHIRO KIGAWA
Restaurant Kigawa
186 Rue du Château, 75014 Paris. 01 43 35 31 61
Spécialités plutôt classiques : gibier, pâtés, terrines…

Paris 15ème

YOSHITAKA IKEDA
le clos Y
27 av. du Maine 75015 Paris.
01 45 49 07.35
Cuisine du marché.

HIDEKI NISHI
Neige d'été
12 rue de l'Amiral Roussin
75015. 01 42 73 66 66
Toute nouvelle adresse (juillet 2014).

Paris 16ème

HIROKI HIRAMATSU*
Hiramatsu
52, rue de Longchamp,
75116 Paris. 01 56 81 08 80
Spécialité : foie gras de canard, pigeonneau roti…

KEISUKÉ YAMAGISHI
Etude
14 rue du Bouquet de Longchamp 75016 Paris
01 45 05 11 40
Croquette de caviar (une sorte de brandade), canard rôti

RYUJI TEJUMA
Pages
4 rue Auguste Vacquerie
75016 Paris 01 47 20 74 94
Cuisson des viandes au charbon de bois. Il va bientôt ouvrir une boucherie.

Paris 17ème

TOSHITAKA OMIYA
Agapé
51, rue Jouffroy-d'Abbans
75017 Paris. 01 42 27 20 18
Spécialité : Pigeon de Bresse

TETSU GOYA
Epicure 108
108, rue Cardinet 75017 Paris.
01 47 63 50 91
Spécialité : cuisine alsacienne

Paris 20ème

EIJI DOIHARA
Le Sot-l'y-laisse
70 rue Alexandre Dumas
75020 Paris. 01 40 09 79 20
Cuisine de bistro dans la plus pure tradition française. Jolie carte des vins.

QUELQUES AUTRES CHEFS JAPONAIS À PARIS
Yasuo Nanaumi (le Spet'n), Masauki Shibuya (le Clandestino), Ichiei Taguma (Chez la Vieille), Katsunori Nakanishi (le Cette), Tsukasa Fukuyama (A&M), Kazuyuki Fujinuma (la Contre-allée), Keigo Kimura (Les collections), Koji Tsuchiya (Chez Graff), Hide Kobayashi (le Hide).

Un peu plus loin

Ile-de-France

KUNIYUKI GOTO*
l'Axel
43 rue de France, Fontainebleau, 77300. T. : 01 64 22 01 57
Spécialités : Meringue aux truffes au cœur coulant

TOMOHIRO UIDO*
Le Village
3, Grande rue, 78160,
Marly-le-Roi. 01 39 16 28 14.
Le chef a travaillé à la Côte Saint-Jacques***. Cuisine classique réinterpretée avec quelques pointes japonaises (oeufs bio façon onsen, carpaccio de poisson de ligne…)

Province

Lyon

TSUYOSHI ARAI*
Au 14 Février Vieux-Lyon
6 rue Mourguet Vieux Lyon
69005. 04 78 92 91 39.

TAKAO TAKANO*
Le Bec et Taka
14 rue Grolée, 69002 Lyon.
04 78 42 15 35
Une association entre un étoilé lyonnais et un chef japonais talentueux.

AKIRA NISHIGAKI
L'Ourson qui boit
23 rue Royale 75001 Lyon.
04 78 27 23 37

KATSUMI ISHIDA
En mets fait ce qu'il te plait
43 rue Chevreul 69007 Lyon.
04 78 72 46 58.
Un charmant bistro avec un chef d'exception.

Nice

KEI MATSUSHIMA*
Kei Matsushima
22 ter rue de France, 06000 Nice
04 93 82 26 06.
L'un des tout premiers chefs japonais à s'installer en France. Cuisine niçoise discrètement japonisée (voir article p. 12)

Autres régions

YU SUGIMOTO
L'Espérance**
22 Grande Rue, 89450
Saint-Père. 03 86 33 39 10
Une grande pointure aux côtés de Marc Meneau.

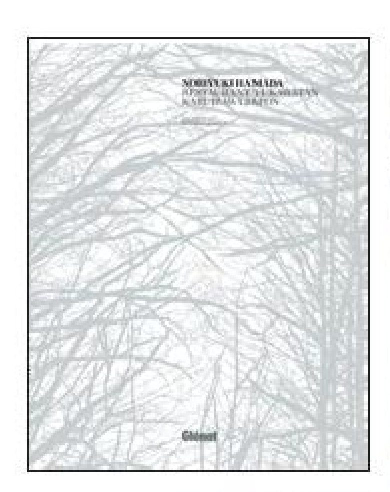
MASAFUMI HAMANO*
Au 14 Février
Le Plâtre Durand 71570
Saint-Amour Bellevue.
03 85 37 11 45.

MASASHI IJICHI*
La Cachette
20, rue Notre-Dame de Soyons,
26000 Valence. 04 75 55 24 13.

La cuisine calligraphiée

CHIHIRO MASUI, JOURNALISTE CULINAIRE ET COLLABORATRICE RÉGULIÈRE DE WASABI, PUBLIE SIMULTANÉMENT 3 LIVRES D'UNE BEAUTÉ RENVERSANTE SUR DES CHEFS JAPONAIS D'EXCEPTION. RICHARD HAUGHTON, L'AUTEUR DES PHOTOS, A SU MAGNIFIER LEURS PLATS QUI FONCTIONNENT COMME UNE SUITE D'IDÉOGRAMMES À DÉCRYPTER D'ABORD AVEC LE REGARD PUIS AVEC LE PALAIS…





Un style poétique entièrement appris dans... les livres !





Noriyuki Hamada : le culot du samouraï

Son prénom, phonétiquement, pourrait se traduire par « algue de neige ». Ce qui serait un bon raccourci pour définir cet homme originaire d'un village de pêcheurs qui vit et travaille à présent dans le Shinshu, région montagneuse régulièrement recouverte d'un blanc manteau.

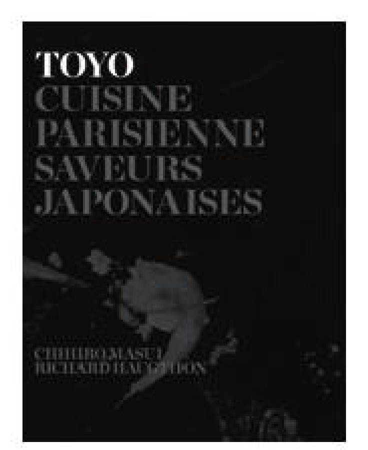
Agé d'une trentaine d'années à peine, ce chef aux allures de samouraï n'a jamais fait le moindre en stage en France, ni même ou que ce soit à part chez lui ! La cuisine française, il l'a apprise dans les livres : « J'adore les livres », dit-il comme s'il s'excusait.

Sous le regard incrédule de Chihiro et de Richard, chef Hamada déroule toute l'étendue de son talent et de son… culot ! Car du culot, il en faut une certaine dose pour imaginer la rencontre entre une religieuse au chocolat et du miso rouge ! Ou encore pour agrémenter le classique ris de veau meunière de sansaï et de fleurs de cerisier…

Un conseil : fermez les yeux et ne les ouvrez qu'une fois le livre sur vos genoux : vous êtes instantanément transporté à Karuizawa, un soir de neige, les poissons de la rivière plongés dans l'huile bouillante semblent encore nager dans l'eau glacée… Vous frissonnez d'aise : Les plats de Hamada se succèdent, plus beaux, plus poétiques les uns que les autres, classés par chapitre : le salé, l'acide, le sucré, l'umami, l'amer… Ne vous étonnez pas si vous entendez alors, venant du plus profond de vous-même une petite voix qui vous susurre : et si je partais au Japon, là, maintenant !

Noriyuki Hamada, restaurant Yukawatan, Karuizawa Japon, ED. Glénat. 366 pages, 79€.







Toyomitsu Nakayama (Toyo) :
la simplicité du peintre



"J'enlève tout ce qui me semble de trop."

Depuis l'ouverture de son restaurant en 2011, à quelques pas de la Coupole, l'ancien chef personnel du couturier Kenzo a fait couler pas mal d'encre. Ses petits « amuse » comme on dit en japonais pour parler des amuse-bouche sont toujours un étonnement pour l'œil et pour le palais et ses plats « signature » comme la paëlla – une paëlla complètement revisitée avec du nori notamment – le gnocchi aux truffes ou le curry façon Toyo ont mis à genoux les critiques les plus blasés. Chihiro Masui qui le connaît et l'apprécie depuis longtemps réussit à nous dresser un merveilleux portrait de Toyo sans pratiquement lui parler, simplement en restant sagement assise en face de lui à le regarder travailler. De toute façon, Toyo est plutôt du genre taiseux, concentré à 300% sur la cuisson de son morceau de viande ou de poisson… Quand il parle, c'est toujours avec une grande modestie, comme s'il se contentait juste d'aider un peu les ingrédients à arriver jusqu'à l'assiette. La définition qu'il donne de sa cuisine est révélatrice de son art de la simplicité : « La cuisine japonaise est une soustraction. Je pense que ma cuisine est le résultat de cette soustraction. J'enlève ce qui me semble de trop… »

Comme un peintre qui épure peu à peu son style, Toyo atteint, dans son art, la gastronomie, une manière de perfection. Curieux de tout, il n'hésite pas à intégrer de nouveaux ingrédients – italiens, indiens, coréens…- dans ses recettes lorsque cela lui semble correspondre au goût « juste » : ni trop salé ni trop sucré mais toujours généreux en « umami », ce bon goût japonais qu'on retrouve dans presque tous ses plats, même les plus « français ». Même si dans son restaurant, Toyo prétend servir de la cuisine française du mardi au samedi et japonaise le lundi ! En réalité, il fait du Toyo toute la semaine…

Pour Kenzo la cuisine de Toyo n'est d'ailleurs « ni vraiment japonaise, ni vraiment française, mais quel que soit l'accent qu'elle prend, elle reste toujours dans la simplicité, la légèreté, l'élégance. »

Toyo Cuisine parisienne, saveurs japonaises, Editions Hachette, 256p. 35€. Sortie prévue le 8 octobre.





Kei Kobayashi (Kei) : la révolte maîtrisée

Kei, c'est l'itinéraire typique d'un jeune garçon en révolte contre tout qui finit par « soigner » son aversion pour la discipline par une discipline encore plus dure : la sienne ! A l'opposé d'un Hamada qui a tout appris dans les livres, c'est sur le tas que Kei s'est formé, gravissant peu à peu tous les échelons jusqu'à devenir le second de Christophe Moret au Plaza Athénée où il restera 7 ans avant d'oser ouvrir son propre restaurant à Paris. Alain Ducasse qui signe la préface du livre en parle comme d'un homme « attachant, au style redoutablement efficace et élégant ».

Lui-même se dit plutôt spécialiste des viandes et gibiers mais lorsqu'on feuillète le livre, on reste stupéfait par la beauté des assiettes qu'il s'agisse aussi bien de poissons,que de desserts. Cette fois, Chihiro a voulu traiter les plats d'une façon différente, les classant plutôt par couleurs que par catégories. Ainsi, dans la partie Magenta, le bar à la vinaigrette d'hibiscus voisine avec une nage de cerise au gingembre tandis que dans la partie Vert, le marcassin à la feuille de combava copine avec un homard Granny Smith et oseille…

Comme un karatéka qui a travaillé son geste des millions de fois, Kei, malgré son relativement jeune âge, semble être au sommet de son art grâce à une maîtrise totale de la technique. Celle-ci se double d'une telle exigence qu'elle lui donne, à présent qu'il est « chez lui », la liberté de créer des plats uniques, hors des sentiers battus, inventant sa cuisine au fur et à mesure qu'il la compose. Trop modeste ou trop fier ? Il est en tout cas l'un des rares chefs « cuisinés » par Chihiro qui refuse obstinément de donner certaines recettes sous prétexte qu'elles sont encore en gestation…

Kei, éditions du Chêne, 324p. 59,90 €.

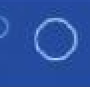


Un style "redoutablement élégant" selon Alain Ducasse.

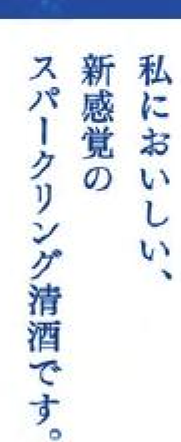


Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO  











Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo  

Whisky Sake Shochu Liqueurs











L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.